

CROQUETAS LÍQUIDAS DE POLLO

Ingredientes

10 u. placas de pasta fresca o pasta brick

Mousse de pollo

20 gr mantequilla

35 gr cebolla

15 gr harina

2'5 dl fondo blanco de ave

3 u hojas de gelatina

½ dl nata

C/S sal, pimienta blanca y nuez moscada

C/S hierbas aromáticas

Elaboración

1. Mise en place de géneros y útiles.
2. Blanquear la pasta con agua salada y engrasada hirviendo. Refrescar, escurrir y secar sobre paño. Reservar.
3. Pelar, lavar y cortar la cebolla en brunoise.
4. Hidratar las hojas de gelatina en agua fría.
5. Fundir la mantequilla y sudar la cebolla en ella, adicionar la harina y trabajar el roux. Verter el fondo de ave tibio y mover con las varillas hasta que espese, cocinando 10 minutos aprox. Salpimentar y condimentar con nuez moscada.
6. Agregar las hojas de gelatina y retirar del fuego.
7. Semi-montar la nata.
8. Encantar la bechamel y, con suaves movimientos envolventes, incorporar la nata hasta formar una mousse de ave.
9. Colocar en bandeja forrada con papel film y dejar solidificar tapado 4 horas aprox.
10. Cortar rectángulos no muy grandes de la mousse solidificada y enrollar en las láminas de pasta fresca (o pasta brick), cortando el exceso de pasta y cerrando sin superponer demasiado la pasta. Dar un golpe de frío.
11. Empanar a la inglesa presionando con tacto cuando se pase por el pan rallado.
12. Volver a introducir en la cámara por espacio de 30 minutos.
13. Freír rápidamente a gran fritura hasta que resulten doradas por fuera, crujientes y líquidas por dentro.
14. Servir calientes decorando con hierbas aromáticas.

